

Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere® Erster Teil

Das Spezialistenseminar «Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere®» Erster Teil richtet sich an Fachpersonen im Gastgewerbe, die sich für Wein interessieren und im Service und Verkauf von Wein kompetent auftreten möchten.

Bei erfolgreichem Abschluss schliessen die Teilnehmenden mit dem Attest «Schweizer Wein-Sommelier», «Schweizer Wein-Sommeliere» ab. Zudem erhalten die Teilnehmenden die international anerkannte Bestätigung WSET® Level 2 Award in Wines.
IN VINO VERITAS!

Kursziele:

Der erste Teil auf dem Weg zum Zertifikat widmet sich den Themen Degustation und Traubensorten sowie dem Service und dem Verkauf von Wein im Restaurant. Die Teilnehmenden lernen, Weine nuanciert zu degustieren und zu beschreiben, wie auch die Traubensorten zu unterscheiden. Zudem beschäftigen sie sich mit dem professionellen Service und überraschenden Verkauf von Wein. Die Anwendung der gelernten Kompetenz wirkt sich umgehend positiv auf den Umsatz aus.

Struktur:

Grundlagen der Weinkompetenz - Dauer 2 Nachmittage à je 3h Online

Seminarziele

- Sie degustieren, beurteilen und beschreiben Wein systematisch nach der Methode von WSET
- Sie können die Einflussfaktoren auf den Wein in der Degustation ableiten
- Sie setzen sich mit den ersten Weinen und Traubensorten auseinander

Inhalte

- Weine verkosten und beurteilen nach WSET
- Einflussfaktoren auf Stil, Qualität und Preis von Wein
- Chardonnay und Sauvignon Blanc
- Pinot Noir und Cabernet Sauvignon

Traubensorten - Dauer 2 Nachmittage à je 3h Online

Seminarziele

- Sie können die Traubensorten in der Degustation blind zuordnen und beschreiben

Inhalte

- Chardonnay, Sauvignon Blanc
- Merlot, Cabernet Sauvignon
- Pinot Gris, Pinot Grigio, Verdicchio, Trebbiano
- Chenin Blanc, Melon Blanc, Viognier
- Albarino, Semillion / Sémillon
- Gewürztraminer, Torrontés
- Syrah / Shiraz und Grenache
- Weitere dunkle Sorten und Rotweine

Süssweine, verstärkte Weine, Schaumweine - Dauer 2 Nachmittage à je 3h Online

Seminarziele

- Sie setzen sich mit der Herstellung, der Vielfalt und der Degustation von Schaum- und Süssweinen, sowie verstärkten Weinen (Sherry und Portwein) auseinander

Inhalte

- Lokale Weinsorten Italien
- Schaumweine: Traubensorten, Herstellung und Degustation
- Süssweine: Traubensorten, Herstellung und Degustation
- Sherry und Portwein: Traubensorten, Herstellung und Degustation
- Prüfungsinformation und Repetition

Professionell und zeitgemäss im Service von Wein - Dauer 1 Präsenztage

Seminarziele

- Sie sind sich Ihrer Rolle als Schweizer Wein-Sommeliere / Schweizer Wein-Sommelier bewusst
- Sie servieren Wein stilvoller und überraschend für den Gast

Inhalte

- Die Rolle der Schweizer Wein-Sommeliere, des Schweizer Wein-Sommeliers
- Der professionelle Wein-Service gestern, heute und morgen
- Das Weinglas und seine Auswirkung auf den Weingenuss
- Die Weintemperatur und ihre Auswirkung auf den Weingenuss
- Gesetze und Vorschriften: Lebensmittelhygiene, Deklaration
- Wein-Präsentation am Tisch, dekantieren, chambrieren, frappieren und mehr
- Umgang mit Reklamationen
- Praktische Übungen

Professionell und überraschend im Verkauf von Wein - Dauer 1 Präsenztage

Seminarziele

- Sie verkaufen Wein professionell und überraschend für den Gast

Inhalte

- Servicequalität als Verkaufsmerkmal
- Gästetypen und deren Bedürfnisse
- Das Verkaufsgespräch am Tisch
- Storytelling und seine Bedeutung im Weinkauf
- Der professionelle Auftritt im Weinverkauf

Prüfung und Zertifikat

Die Teilnehmenden legen folgende Prüfungseinheiten ab:

- Schriftliche Online-Prüfung, 45 Minuten
- Schriftliche Prüfung WSET Level 2 Award in Wines, 60 Minuten

Nach bestandenen Prüfungen erhalten die Teilnehmenden:

- Attest Schweizer Wein-Sommelier, Schweizer Wein-Sommeliere
- WSET Level 2 Award in Wines

Kursplan:

Daten	Kurs-tag	Kursort	Inhalt	Bezeichnung
Montag, 07.09.2026 14-17 Uhr	1. Tag	Online	Grundlagen der Weinkompetenz Teil 1	WSET®-Tag
Dienstag, 08.09.2026 14-17 Uhr	2. Tag	Online	Grundlagen der Weinkompetenz Teil 2	WSET®-Tag
Montag, 14.09.2026 14-17 Uhr	3. Tag	Online	Traubensorten Teil 1	WSET®-Tag
Dienstag, 15.09.2026 14-17 Uhr	4. Tag	Online	Traubensorten Teil 2	WSET®-Tag
Montag, 21.09.2026 14-17 Uhr	5. Tag	Online	Italien, Schaumweine und verstärkte Weine Teil 1	WSET®-Tag
Dienstag, 22.09.2026 14-17 Uhr	6. Tag	Online	Italien, Schaumweine und verstärkte Weine Teil 2	WSET®-Tag

Montag, 28.09.2026 9-17 Uhr	7. Tag	Präsenztag bei GastroGraubünden	Service von Wein	Sommelier/Sommeliere- Tag
Dienstag, 29.09.2026 9-17 Uhr	8. Tag	Präsenztag bei GastroGraubünden	Verkauf von Wein	Sommelier/Sommeliere- Tag
Montag, 19.10.2026 14-14.45 Uhr	9. Tag	Online	Schriftliche Online-Prüfung	Sommelier/Sommeliere- Tag
Dienstag, 20.10.2026 9-10 Uhr	10. Tag	Präsenz-Prüfung bei GastroGraubünden	Schriftliche Prüfung WSET® Level 2	WSET®-Tag